Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok II | Warszawa, dnia 24 października 1930 roku | Nr. 43

PRZEGLĄD MIĘSNY

TYGODNIK

ORGAN SYNDYKATU POLSKICH EKSPORTERÓW TRZODY I BYDŁA ORAZ POLSKIEGO ZWIĄZKU BEKONOWEGO

Adres Redakcji i Administracji: Krakowskie-Przedmieście 5. Telefon 336-56.

RACHUNEK BIEŻĄCY POWSZECHNY BANK ZWIĄZKOWY W POLSCE WARSZAWA

TREŚĆ NUMERU:

Rok II Warszawa, dnia 24 października 1930 roku Nr. 43

PRZEGLĄD MIĘSNY

TYGODNIK

ORGAN SYNDYKATU POLSKICH EKSPORTERÓW TRZODY I BYDŁA ORAZ POLSKIEGO ZWIĄZKU BEKONOWEGO

M. POGORZELSKI

PRZEMYSŁ SMALCOWY W POLSCE

Dnia 31 lipca r. b. ukazały się dwa rozporządzenia rządowe, poświęcone sprawie tłuszczów wieprzowych. Jedno z tych rozporządzeń *podnosi stawki celne na smalec i słoninę do wysokości 100 wzgl. 120 zł. za 100 kg.*, *drugie zaś wprowadza ulgę celną na smalec surowy, nierafinowany do wyrobu smalcu rafinowanego.*

Dwa te ostatnie posunięcia rządowe zamknęły niejako drugi okres kwestji smalcowej w Polsce i otworzyły trzeci okres polityki gospodarczej w tym zakresie, polegającej na pewnem zróżniczkowaniu. Aby zdać sobie sprawę ze znaczenia tego nowego okresu gospodarczej polityki w zakresie tłuszczów wieprzowych, rzucić trzeba okiem na czas przeszły.

Otóż pierwszy okres zakończyć można dopiero w roku 1928, czyli był to okres bardzo długi, obfitujący naturalnie w różne fluktuacje, ale którego zasadniczą cechą było *hasło ochrony konsumenta*, hasło rzucone przez Sejm jeszcze w r. 1919, gdy powzięta została podstawowa uchwała unifikacji systemów celnych na ziemiach polskich. W uchwale tej (z dnia 1 sierpnia 1919 r.) postanowiono, by stawki celne na artykuły pierwszej potrzeby, do jakich naturalnie zalicza się smalec i słonina, były możliwie niskie. Zrozumiałą była podobna uchwała w roku 1919, gdy kwestja aprowizacji kraju przedstawiała zagadnienie niezmiernie do rozwiązania trudne ze względu na brak w kraju środków żywności. Na stan wytworzony w r. 1919 dłuższy czas nie zwracano większej uwagi, aż do momentu, gdy hodowla trzody, a co za tem idzie i podaż tłuszczów mocniej stanęła na nogach, gdy mogła dać nawet *nadwyżki eksportowe* i wreszcie przeżyła pierwszy normalny kryzys, jaki zresztą jest w hodowli zjawiskiem powtarzającem się co pewien okres czasu, a coby oznaczało, że w tej dziedzinie weszliśmy na drogę *normalnego rozwoju*. Te wołania o ochronę celną przeciwko taniemu smalcowi zagranicznemu uważać należy też za pewien wykładnik *wzmagania się i tężenia hodowli i produkcji krajowej*, które poczuły się na siłach do wypełnienia zadania pokrycia zapotrzebowania ludności w odpowiednią ilość tłuszczu.

Tak się zrodziła *konieczność ochrony celnej produkcji tłuszczowej w kraju i zerwania z zasadą niskich ceł dla zapewnienia taniej aprowizacji*, czego dokonał Rząd we wrześniu 1928 r., podwyższając dotychczasową stawkę celną z *3 zł. za 100 kg. na 50 zł.*, czyli siedmnastostokrotnie. W ten sposób zapoczątkowano drugi, krótki okres *umiarkowanej ochrony celnej*.

Podwyżka ceł dokonana została na czas wysokich cen na świnie przy stosunkowo zmniejszonem pogłowiu po przeszłym dopiero co kryzysie w dziedzinie hodowli i zbytu. Po podwyżce spodziewano się wstrzymania importu smalcu i słoniny z zagranicy, ale zmniejszenie się pogłowia świń przy tendencji utrzymania stanu eksportu musiało pogłębić niedobór tłuszczów w kraju, niedobór zresztą u nas jeszcze chroniczny. Prócz tych ogólnych warunków ekonomicznych o charakterze ulegającym zmianom konjunkturalnym, wskazać trzeba na olbrzymią różnicę w strukturze obrotu tłuszczami krajowemi i zagranicznemi, co jest zjawiskiem stałem i charakterystycznem. Wielka ilość *drobnych warsztatów* o niejednolitej i nierównomiernej produkcji, nieopierającej się na odpowiednim kapitale, nigdy nie może sprostać *wielkiemu przemysłowi i kapitałowi*, które wykorzystywały te niedomagania produkcji rodzimej. Centralnie zorganizowany handel smalcem zagranicznym z niezmierną łatwością przeprowadzał regulowanie rynku wewnętrznego przez wyrównywanie podaży i popytu, skutecznie również konkurując co do ceny ze smalcem krajowego pochodzenia.

Przy istniejącym niedoborze tłuszczu krajowego[1]) i wobec powyższych warunków, panujących na rynku polskim, wybitnie protekcjonistyczna polityka celna nie wydawała się celową. Raczej należałoby dążyć do stworzenia własnego aparatu, działającego na rynek krajowy w sposób analogiczny, jak oddziaływuje aparat zagra-

---

[1]) p. artykuł w „Polsce Gospodarczej" zesz. 34 str. 1492 z 30 sierpnia 1930 r. p. t. „Sprawa tłuszczowa w Polsce".

niczny t. j. *równomierna podaż przy jednakowym towarze*. Te dwie cechy zapewnia zagranicą przemysł smalcowy, który w Ameryce reguluje nie tylko rynek wewnętrzny, ale, jak to doskonale wiemy z przykładu naszego rynku polskiego, reguluje *rynek światowy*. Ale przy niedoborze tłuszczu krajowego mogącego być przerobionym na smalec, przemysł nie ostałby się konkurencji przemysłu amerykańskiego, tembardziej, że smalec krajowej proweniencji jest *droższy* od zagranicznego wraz z cłem. Przemysłowi więc zapewnić trzeba było z jednej strony *dopływ surowca zagranicznego* po cenie niższej, z drugiej zaś strony *ochronę celną dla towaru gotowego*. Aby jednak przemysł nie stał się jedynie przetwórcą zagranicznego surowca bez wpływu na hodowlę w kierunku *rozwijania jej i pielęgnowania*, trzeba było związać go z surowcem krajowym, spowodować, by ściągał go z rynku wewnętrznego.

Kierując się temi przesłankami, Rząd wprowadził dwa rozporządzenia, zacytowane na początku niniejszego artykułu i początkujące trzeci okres polityki tłuszczowej.

Przedewszystkiem rozporządzenie o podwyżce cła zawierało klauzulę niezmiernie ostrą i w naszem ustawodawstwie celnem nieznaną, mianowicie wchodziło w życie z *dniem ogłoszenia w Dzienniku Ustaw*. Takie ostre rozporządzenie (wzorowane zresztą na Ameryce) miało na celu ukrócenie spekulacyjnych transportów, z którymi był wielki kłopot w roku 1928 i które wówczas powstrzymały działanie podwyżki ceł na przeszło pół roku. Obecnie udało się temu niepożądanemu zjawisku w znacznej mierze zapobiec, tembardziej niepożądanemu, że powstrzymałoby działanie drugiego rozporządzenia o uldze celnej, podstawy dla montowania przemysłu krajowego, który mógł rozpocząć pracę w krótszym terminie. Bez działania podwyżki ceł nie wytwarzałaby się bowiem rozpiętość cen między *surowcem zagranicznym a smalcem gotowym*, tembardziej, że ulga celna, wynosząca 60 proc. cła normalnego niewiele odbiega od dotychczasowego cła (cło ulgowe 40 zł., cło dawne 50 zł.). Okres czasu, gdy podwyżka cła nie działała ze względu na dawne zapasy smalcu wykorzystany został dla intensywnych przygotowań podstaw administracyjnych dla nowego działu przemysłu krajowego oraz przygotowań technicznych w łonie samego przemysłu.

Pod względem administracyjnego stosowania ulgi celnej opracowaną została szczegółowa „Instrukcja Ministerstwa Przemysłu i Handlu, wydana w porozumieniu z Ministerstwem Skarbu oraz Ministerstwem Rolnictwa w sprawie zastosowania ulgi celnej na smalec surowy nierafinowany do wyrobu smalcu rafinowanego na podstawie rozporządzenia z dn. 23 lipca 1930 r. (Dz. U. R. P. Nr. 53, poz. 449)".

Instrukcja ta składa się z sześciu działów:

Dział pierwszy mówi o przetwórniach smalcu gotowego, dział drugi zawiera warunki odnośnie minimum produkcji tłuszczu wieprzowego krajowego pochodzenia, dział trzeci traktuje o przywozie smalcu surowego pochodzenia zagranicznego, w dziale czwartym zamieszczone są warunki produkcji smalcu gotowego, przepisy odnośnie organizacji przemysłu smalcowego i jego obowiązków omawia dział piąty, w ostatnim dziale podane są przepisy kontrolne.

W stosunku do przetwórni smalcu postawione są wymagania rzeczowe i formalne, mające na celu zapewnienie charakteru *przemysłowego* przetwórni, a nie *rękodzielniczego*. Przetwórnia musi więc posiadać takie urządzenia fabryczne, aby mogła wypełnić warunki, wymienione w innych działach Instrukcji. Warunki te odnoszą się do *ilości przerobionego smalcu oraz jego jakości*. Same urządzenia fabryczne nie są przepisane i pozostawiona jest tu zupełna swoboda, jednakże urządzenia te muszą być dostosowane do jakości towaru, gdyż złe urządzenie fabryki nie da produktu końcowego odpowiedniej jakości, co prowadzi siłą rzeczy do wstrzymania produkcji takiej przetwórni przez odebranie ulgi celnej. Pod względem formalnym przetwórnia winna przedstawić świadectwo przemysłowe I lub II kategorji, wyciąg z rejestru handlowego, zaświadczenie Izby Przemysłowo - Handlowej, w której okręgu się znajduje o zdolności produkcyjnej oraz zaświadczenie *Związku Przemysłu Smalcowego*, że znajduje się pod jego kontrolą.

Każda przetwórnia zobowiązaną jest przerobić miesięcznie conajmniej *10 ton smalcu krajowego pochodzenia*. To minimum produkcji ustalone zostało z dwóch względów, po pierwsze, by zapewnić pewną minimalną normę skupu *surowego smalcu krajowego*, po drugie, by przetwórnia nosiła charakter przemysłowy, większy Norma 10 ton miesięcznie nie jest wielka, uważana być musi za normę minimalną i zresztą nie jest jedynym regulatorem ilości produkcji każdej przetwórni, w której interesie będzie leżało *produkcję powiększać*, aby wykorzystać swe instalacje. To zainteresowanie przetwórni w powiększaniu przeróbki smalcu krajowego pochodzenia powoduje przepis zasadniczy, że przetwórnia smalcu może otrzymać przydział *smalcu surowego, nierafinowanego pochodzenia zagranicznego z zastosowaniem ulgi celnej w pewnym stosunku do przerobionego tłuszczu surowego, pochodzenia krajowego*. Im większą chce mieć dana przetwórnia produkcję, tem większą ilość smalcu krajowego będzie musiała przerobić, gdyż wtedy otrzyma również większą ilość smalcu zagranicznego za ulgą celną *Regulatorem dowozu surowca zagranicznego jest więc zawsze surowiec krajowy*.

Zasadniczą rzeczą jest naturalnie ustalenie stosunku smalcu zagranicznego do krajowego. Stosunek ten zależny jest od konjunktury rynkowej, gdyż ma on na celu wyrównanie strat na przerobie smalcu krajowego w stosunku do ceny smalcu zagranicznego, opłacającego cło normalne. Z tego względu stosunek ten *musi podlegać zmianom* i ustalany będzie co pewien okres czasu po zbadaniu cen na smalec krajowy, zagraniczny, surowiec zagraniczny oraz współczynnika kosztów produkcji. Po zatem zasadniczą dyrektywą przy ustalaniu tego stosunku będzie zapewnienie interesów hodowli i rynku wewnętrznego. Stosunek ustalać będzie Ministerstwo Przemysłu i Handlu w porozumieniu z Ministerstwem Rolnictwa oraz Ministerstwem Skarbu, przyczem odnośne umotywowane wnioski może przedkładać organizacja przemysłu smalcowego.

Ważną kwestją jest dopuszczenie odpowiedniego surowca zagranicznego. Ustaloną też została ścisła definicja surowca zagranicznego w brzmieniu następującem:

„Smalec surowy, nierafinowany pochodzenia zagranicznego (jeśli chodzi o smalec amerykański t. zw. *„Prime Steam Lard")* winien być produktem otrzymanym przez bezpośrednie działanie pary wodnej na wieprzowe tkanki tłuszczowe bez zastosowania czynników chemicznych lub uszlachetniających zabiegów fizycznych. Smalec surowy nierafinowany winien posiadać swoisty zapach i kolor i nie może być solony w całości lub w części".

Chodziło tu przedewszystkiem o zapobieżenie sprowadzania t. zw. *white grease* t. j. smalcu pochodzącego ze zwierząt *nie nadających się do konsumcji ludzkiej, oblanego naftą*, którą jednak wyciągano i smalec taki oddawano konsumcji. Również definicja powyższa nie dozwala na sprowadzanie smalcu *przekwaszonego* (na tłuszcz taki dla celów technicznych istnieje u nas niskie cło) lub poddanego innym zabiegom chemicznym (sztuczne tłuszcze). Stosowanie do produkcji krajowej podobnych falsyfikatów spotka się *z ostremi rygorami karnemi, skarbowemi, cofnięciem ulgi celnej oraz karami konwencjonalnemi.* Konsumcji krajowej musi być zapewniony produkt *o jakości bez zarzutu*, a jeśliby w przyszłości była mowa o eksporcie, to Polska nie może narazić się na opinję nieuczciwego kontrahenta. Przypomnieć tu należy przykład *Holandji*, która dozwala na stosowanie oczyszczanego skażonego smalcu i której eksportowi smalcu pozamykano dostęp do wszystkich prawie krajów europejskich wzgl. obstawiono import smalcu holenderskiego bardzo ostremi przepisami sanitarno - weterynaryjnemi. Wreszcie definicja powyższa pozwala na sprowadzanie nie smalcu gotowego, lecz surowego *dla dalszej przeróbki.* Dla tego celu służą dalsze zewnętrzne cechy importowanego smalcu surowego, a więc sprowadzany być musi on w dużych beczkach o pojemności *180 — 190 kg.*, na których wypalone być winny nazwa i siedziba firmy, miesiąc i rok napełnienia, waga, numer oraz napis, określający smalec surowy. Do transportu dołączone być winny zaświadczenia weterynaryjne, wymagane przez rozporządzenie z dnia 21 lipca 1930 r. (Dz. U. . P. 53 poz. 453), stwierdzające, iż smalec pochodzi ze świń badanych przed i po uboju i uznanych za zdrowe oraz, że chodzi o smalec nierafinowany, surowy.

Są to zasadnicze przepisy odnośnie surowców, obojętne jest przytem, czy przetwórnie *będą mieszać surowiec krajowy z zagranicznym, czy też przerabiać je oddzielnie.* Natomiast produkt końcowy odpowiadać musi *ścisłym normom fizycznym, chemicznym oraz handlowym.*

Normy fizyczne przewidują kolor, zapach, smak i twardość oraz maksymalną ilość wody i innych niezmydlających się składników (0,5 proc.).

Pod względem chemicznym niedozwolone jest barwienie oraz stosowanie środków konserwujących, jak również łoju, olejów pochodzenia roślinnego i tłuszczów utwardzonych. Normy chemiczne ustalone zostały w sposób następujący:

refrakcja przy 40° C. — 48,5 — 52;

punkt topnienia glicerydów po krystalizacji z acetonu według Niemczyckiego — 60 — 62° C.;

liczba zmydlania — 193 — 200;

liczba jodowa — 49 — 64.

Kwasowość niewyższa, niż 1,4 proc. wolnych kwasów tłuszczowych.

Nie będziemy tutaj komentować tych norm chemicznych, wymagających specjalnych rozbiorów, poprzestając jedynie na podaniu ich gwoli informacji. Zaznaczyć należy, że są one bardzo ścisłe i *uniemożliwiają jakiekolwiek zafałszowanie, dzięki czemu gwarantują konsumentom jakość produktu.*

Normy handlowe odnoszą się do opakowania i znakowania. Tymczasowo przewidziane są tylko skrzynki drewniane o ustalanych wymiarach, wykładane papierem pergaminowym. W ten sposób obieg handlowy zostanie ułatwiony. Na skrzynce umieszczone być winny: nazwa firmy wzgl. jej znak fabryczny, znak standaryzacyjny, cechy i numery skrzynki, waga netto. Znak standaryzacyjny jest wspólny dla wszystkich przetwórni i ma oznaczać, że smalec odpowiada wymaganiom „Instrukcji". Ustala go i stosuje organizacja przemysłu smalcowego, winien on być zarejestrowanym w Urzędzie Patentowym i służy do kontroli każdej skrzynki, nawet gdy ta znajduje się w obrocie handlowym. Dla tego celu zastosowana będzie odpowiednia numeracja kontrolna.

Oto są w głównych zarysach przepisy odnośnie produkcji smalcu w przetwórniach. W razie niestosowania się do nich ulga celna będzie przetwórni *cofnięta* względnie zastosowane zostaną *kary*, przewidziane w istniejących innych ustawach i rozporządzeniach (skarbowo - celnych, weterynaryjnych i o ochronie środków żywności), które grożą karami pieniężnemi lub pozbawieniem wolności. Pozatem przetwórnie zorganizowane przewidują *kary konwencjonalne.*

Te złożone i szczegółowe przepisy odnośnie produkcji wymagają naturalnie odpowiedniej kontroli i aparatu kontrolnego. Zasadniczo kontrola wykonywaną jest przez przemysł autonomicznie i w tym celu wyłoniony został *Związek Przemysłu Smalcowego.* Pozatem kontrolę wykonują *władze celne, weterynaryjne, administracyjne* oraz częściowo *Izby Przemysłowo - Handlowe.* Kontrola musi być *ilościowa i jakościowa.*

Kontrola ilościowa ma na celu stwierdzenie wysokości przerobu smalcu krajowego, jako podstawy do zastosowania ulgi celnej na odpowiednią ilość smalcu zagranicznego pochodzenia. Przetwórnie prowadzą dla tego celu odpowiednie księgi magazynowe, wykazujące stan zakupu i produkcji smalcu. Dokumenty zakupu ostemplowane być muszą przez *Związek Przemysłu Smalcowego*, któremu również nadsyłane są kopje kwitarjusza, służącego za podstawę do prowadzenia księgi magazynowej. W ten sposób każdej chwili można stwierdzić stan produkcji każdej przetwórni pod względem książkowym. *Związek Przemysłu Smalcowego* przez swego kontrolera stwierdza faktyczny stan produkcji w każdej przetwórni. Również urząd celny dokonać może tej kontroli dla użytku władz. Przy takiej kontroli zapewnić trzeba było tajemnicę handlową dla każdej przetwórni i z tego względu kontroler Związku, posiadający w swem ręku wszyst-

kie dane odnośnie produkcji fabryk, będzie zaprzysiężony przez Izbę Przemysłowo - Handlową w Warszawie i zobowiązany do utrzymania *ścisłej tajemnicy handlowej*. Jedynie władze nadzorcze (Ministerstwo Przemysłu i Handlu) mają wgląd do tych danych ze względu na konieczność dalszych manipulacji.

Jakość produktu końcowego badana jest przez zaprzysiężonego przez *Izbę Przemysłowo - Handlową w Warszawie rzeczoznawcę*, na podstawie próbek, przesyłanych przez każdą przetwórnię z każdego rzutu produkcji. Dopiero po dokonanej analizie przetwórnia może wypuścić daną partję do obiegu handlowego. Dla kontroli regularnego pobierania próbek mogą być one brane przez odnośne Izby Przemysłowo - Handlowe, wzgl. ze skrzynek, znajdujących się w obrocie, których identyfikacja jest ułatwiona ze względu na numerację znaków standaryzacyjnych.

Dla ułatwienia kontroli przewidziana jest odpowiednia *organizacja magazynów*. Każda przetwórnia musi posiadać dwa magazyny zasadnicze: jeden na surowiec drugi na produkt gotowy. W magazynie surowcowym urządzony być winien oddział na smalec krajowy i drugi oddział na smalec zagraniczny. Magazyn z produktem gotowym posiadać winien oddział na smalec badany i niebadany. Odpowiednie napisy na magazynach ułatwić mają orjentację.

Przedstawicielstwem przemysłu smalcowego ma być *Związek Przemysłu Smalcowego*, będący jednocześnie autonomiczną władzą kontrolną, pracujący pod nadzorem *Ministerstwa Przemysłu i Handlu* i utrzymujący ścisły kontakt z *rolnictwem, pokrewnemi gałęziami przemysłu i handlu mięsnego* oraz *chemicznym*.

Oto są podstawowe warunki, w jakich ma pracować ta całkiem u nas nowa gałąź przemysłu mięsnego, warunki ostre, ale gwarantujące, że rozwój tego przemysłu odbywać się będzie w sposób zabezpieczający pracę solidną. Naturalnie życie wysunie jeszcze szereg nowych kwestyj, mających na celu sprawniejszą organizację w ramach ogólnych przesłanek. Nie należy sądzić, by powstało u nas wiele tego rodzaju przetwórni ze względu na istniejące warunki zakupu i zbytu, tembardziej, że drobna produkcja zapewne nie będzie opłacalną, a niedotrzymanie warunków produkcji lub przerwy w produkcji prowadzą siłą rzeczy do odebrania przywileju korzystania z ulgi celnej, bez której w obecnym stanie rzeczy produkcja jest niemożliwą. Bez podstaw pieniężnych prowadzenie takiej przetwórni jest przeto bezcelowe.

JAN DEREZIŃSKI (Medjolan).

WŁOCHY JAKO RYNEK ZBYTU DLA POLSKICH ZWIERZĄT

(Dokończenie).

Świeże mięso. Po zamknięciu granicy dla żywca, poczyniono z polskiej strony próby dostawy mięsa świeżego w chłodniach. Prób tych nie można uważać za dostatecznie przekonywujące, gdyż odbywały się one w ciężkich warunkach letnich. Latem transporty mięsa w chłodniach do gorących krajów, jak Włochy, są wogóle bardzo ryzykowne, pozatem spożycie wołowiny w tym czasie redukuje się znacznie. Koszt przewozu chłodni, z powodu dokładania lodu w drodze, znacznie drożeje, a wreszcie trzeba brać pod uwagę, że rzeźnicy włoscy nie byli przyzwyczajeni do sprzedaży zagranicznego chłodzonego mięsa i że wolą oni w każdym razie świeże mięso z własnego uboju. Jeżeli mimo tych wszystkich trudności niektóre wagony sprzedawane po zgóry ustalonej cenie dały zyski, jest to wskaźnikiem, że w zasadzie osiągnięcie dodatnich rezultatów jest możliwe. Należy jednak z czasem do tego dążyć, aby stworzyć sobie klijentelę stałych dużych odbiorców chłodzonego mięsa, aby się można było z czasem obywać bez komisjonerów i hal targowych, bo wtenczas na wagonie, aż do tysiąca złotych można zaoszczędzić. Przysyłając zaś na rynek medjolański porą zimową mięso, należy ściśle baczyć, aby przychodziło we *wtorek*, a najpóźniej we *czwartek rano;* w piątek bowiem już jest trudniej je sprzedać korzystnie, gdyż w piątek rzeźnicy zwykle się już zabezpieczyli w mięso na niedzielę.

Przy obserwowaniu powyższych warunków i postępując ostrożnie, nie przeładowując rynku, zawierając raczej *stałe tranzakcje*, choć po cenach nie dających zrazu dużego zysku, aniżeli oddając mięso do komisowej sprzedaży — *wprowadzenie sprzedaży świeżego mięsa polskiego na rynku medjolańskim jest możliwe.*

Duże znaczenie także ma zaprezentowanie mięsa, które dotychczas pozostawiało dużo do życzenia. Koniecznie należy się zastosować do wymagań rynku zbytu. Mięso powinno być krajane prosto, tak aby 8 lub 7 żeber pozostawało przy przedniej części. Pozatem nie należy pozostawiać łoju przy tylnych ćwiartkach, gdyż powoduje to znaczne obniżenie ogólnej ceny. Łój bowiem płaci przy mięsie tę samą opłatę konsumcyjną co mięso, t. j. 1.25 lir. od kg., podczas kiedy wartość jego jest wogóle około 2.50 lirów za kg.

Ceny osiągnięte za nasze mięso były różne: za tylne części lir. 6.80 do 7.70 zależnie od gatunku, konjunktury, a także od cen za żywiec — a za przednie części płacono od 4 do 4.50 lir. za 1 kg.

Racjonalne zorganizowanie *eksportu wołowiny* jest bardzo pożądane dla tych dzielnic, które są zamknięte dla eksportu żywca, jak obecnie *Poznańskie*, które ma w dodatku *najlepszy towar*. Transport z Poznania do Medjolanu trwa niecałe 6 dni.

Cielęta. Rynek włoski jest bardzo korzystny dla zbytu *bitych cieląt*. Włochy są krajem, gdzie stosunkowo konsumuje się może najwięcej cielęciny. *Sam Medjolan spożywa najwięcej cieląt ze wszystkich miast kontynentu europejskiego.* Dlatego to cielęta rzeźne mogą liczyć we Włoszech przy każdej konjunkturze na pewny i stały

zbyt, tak, że hodowla ich stać się może nieocenionem źródłem dochodów dla naszego rolnictwa, jeżeli nasi hodowcy umieliby wykorzystać to wielkie zapotrzebowanie Włoch na cielęta i jeżeli umieliby się zastosować do wymagań rynku włoskiego. Dane statystyczne spożycia i importu cieląt rzeźnych we Włoszech są bardzo przekonywujące.

Włochy importowały w r. 1929 r. 129.672 sztuk za Ł. 159.331.066. *Sam Medjolan spożywa rocznie 125 tysięcy cieląt.*

Sytuacja sprzedaży i spożycia cieląt jest jednak całkiem odmienna we Włoszech od polskiej. Cielęcina bowiem z młodziutkich cieląt, tak jak w Polsce, nie jest używana i dlatego wartość takiej cielęciny jest o połowę mniejsza od wartości cielęciny włoskiego pochodzenia. Pożądane i bardzo cenione są zatem cielęta odżywiane *wyłącznie mlekiem*, których waga dochodzi po 45 — 50 dniach życia do *100 — 130* a nawet *150 kg.*, a czasem i więcej. To też cielęta takie są bardzo pożądane, czego najlepszym dowodem jest, że największy nawet dowóz cieląt na rynku medjolańskim, czy to żywych, czy bitych krajowych, czy też bitych zagranicznych, bywa stale całkowicie wyprzedany i że nigdy się jeszcze nie zdarzyło, aby *choć jedna sztuka* tego towaru została odłożona do sprzedaży do następnego targu.

Skala cen za cielęta jest bardzo rozciągła, stosownie do ich pochodzenia i gatunku. Dla orjentacji naszych rolników podaje się ceny za takie cielęta włoskie, mleczne sześciotygodniowe, a także za cielęta importowane z zagranicy według ceduły rynku medjolańskiego z dnia 26 września.

Ceny w lirach włoskich.

	Cielęta dojrzałe włoskie żywe. (około 6 tygodniowe)			Cielęta włoskie bite ze skórą.		Spęd 720
I gat.	8.30	8.10	8.50	12.40	12.40	12.95
II gat.	7.80	7.40	8.—	12.70	12.15	13.—
III gat.	7.10	6.60	7.30	—	—	—

Cielęta niedojrzałe, to jest cielęta do tuczu albo do dalszego chowu, płacono po lir 5 — do 6.50 za kg. Spęd 212.

Pozatem dowieziono tego dnia na rynek medjolański: 193 cielęta krajowe, bite z prowincyj dalszych jak Veneto, Emilia, które płacono po 8.80 do 11 lirów za kg. bez opłaty konsumcyjnej. 1.458 cieląt zagranicznych (jugosłowiańskich i węgierskich), które płacono po 7 do 7.80 za kg. bez opłaty konsumcyjnej. 135 cieląt holenderskich *bez skóry i bez głowy*, które płacono 7.50 do 10.50 za kg., zawsze bez podatku konsumcyjnego. (Dodaje się, że cielęta holenderskie przychodzą owinięte zawsze pięknie w gazę).

Z Polski nadeszło podczas ostatniego lata kilka wagonów cieląt bitych, zwłaszcza z *Wschodniej Małopolski*, lecz nie do Medjolanu, a do byłych prowincyj austrjackich, a także do Modeny na przerób na mortadellę. W byłych prowincjach austrjackich ten towar jest znany z czasów przedwojennych. Cielęta nasze uważane są przez włochów za mało nadające się do sprzedaży w innych częściach Włoch; najwyżej służyć mogą one jako jeden z materjałów do wyrobu mortadelli, ale cena takiego towaru nie wytrzymuje kalkulacji dla naszych eksporterów.

Polska marnuje wielki majątek, bijąc cielęta w tak młodziutkim wieku i eksportując je zagranicę w wielkich ilościach. Przypuszczalnie do samego Wiednia idzie rocznie około *300 tysięcy sztuk cieląt, wagi około 35 kg. każde*. Cielęta te mogłyby dosięgnąć przy odżywianiu mlekiem przez 6 tygodni podwójną wagę, t. j. 70 kg., co by przedstawiało *21 miljonów kg. cielęciny*. Licząc tylko za nasze cielęta bardzo skromnie po 7 lirów w Medjolanie, co stanowi 6 lirów loco Polska (jeden lir liczyć trzeba od kg. kosztów za transport i cło), to eksport cieląt idących obecnie do Wiednia przedstawiałby wartość dla Polski 126 miljonów lirów, czyli *60 milj. złotych*.

Wyżywienie cielęcia przez 6 tygodni, czyli przez 42 dni a 6 litrów mleka dziennie, czyli razem 252 litry po 25 groszy za litr, kosztowałoby 63 złote. Cielę takie powinno dojść do 90 — 95 kg. żywej wagi, czyli 70 kg. martwej wagi; licząc a 6 lirów otrzyma rolnik czy eksporter 420 lirów, czyli 200 złotych mniej więcej. To znaczy, że dochód czysty za tak wyżywione cielę przedstawiałby *137 złotych*. Przy wyżej przeprowadzonej kalkulacji liczono ceny minimalne, jakie się osiąga za nasz towar, a przy dobrej konjunkturze, kalkulacja przedstawiałaby się korzystniej dla naszych rolników. Może rolnicy zechcą zrozumieć swój interes, że mając zapewniony stały odbiór na jednym z największych rynków zagranicznych, odpasanie cieląt według wymagań tego rynku dałoby im o 100 proc. większy zysk, aniżeli sprzedaż mleka i masła. Do takiego przekonania przyszli *Węgrzy, Jugosłowianie i Holendrzy*. Oczywiście, że nasz *Syndykat Polskich Eksporterów Trzody i Bydła* musiałby się zająć odpowiednią *organizacją skupu i wywozu takich cieląt do Włoch*.

Konie. Przeważnie zwróciły uwagę kupców włoskich nasze *koniki wołyńskie;* to też dość liczni kupcy jarmarczni włoscy jeździli do Polski po zakup tych koników, które cieszą się we Włoszech dużym popytem i stanowią poważną konkurencję dla koników bośniackich. Takich koników wołyńskich, a również huculskich, możnaby umieścić około *10 tysięcy rocznie*, licząc tylko połowę zeszłorocznego importu, który wynosił *20.536 sztuk*. Cena takich koników, którą się płaci w Polsce wytrzymałaby bardzo zachęcająco kalkulację, gdyby ich wywóz z Polski nie natrafiał na wielkie trudności i nie pociągał za sobą niepotrzebnych kosztów, tak, że teoretycznie obliczany zysk przy zakupie tych koników w Polsce znika po ich przywiezieniu na miejsce przeznaczenia we Włoszech, albo zupełnie, albo pozostawia zysk, niebardzo zachęcający Włochów do ponownego wyjazdu do Polski. W roku zeszłym warunki te przynajmniej częściowo, a mianowicie zależne od formalności badania koni na nosaciznę zostały zmienione według domagań się Włochów, to też wyjazd Włochów do Polski odrazu wzmógł się znacznie. Ponieważ jednakowoż Włosi nie znają ani warunków, ani dobrych pośredników, ani języka, którym by się mogli porozumieć u nas w Polsce, gdyż władają zwykle jedynie włoskim, opłacać się muszą bardzo drogo, przygodnym, a nie zawsze sumiennym pośrednikom. Je-

żeli zatem uda się przeprowadzić *Polskiej Spółce dla Handlu i Eksportu Koni* praktycznie organizację eksportu w ten sposób, aby Włosi mogli znaleźć dla siebie towar w podatnych punktach granicznych lub nawet wewnątrz kraju, to wtenczas można na to liczyć, że wyżej podana cyfra rocznego eksportu może być osiągnięta.

Pozatem *remonty dla wojska* oraz *konie robocze ciężkiego typu* z Poznańskiego lub Lubelskiego, miałyby także zbyt we Włoszech, ale ten rodzaj koni natrafiłby na konkurencję *węgierską i belgijską* i dlatego trudno wypowiedzieć się a priori, czy eksport ten miałby powodzenie, bez zaprezentowania naszych koni odpowiednio we Włoszech. Najodpowiedniejsze okazje ku temu nadarzałyby się dla nowo założonej Spółki Eksportowej Polskiej, podczas wielkich jarmarków wiosennych na konie, zwłaszcza w *Verona*. Tak samo, jak bydło zostało dostatecznie docenione po ukazaniu się we Włoszech na rynkach włoskich, tak samo i konie mogłyby się spotkać z odpowiedniem docenieniem. Jednakowoż musimy sobie zdać sprawę, że my sami musimy zrobić pewien wysiłek i ponieść nawet pewne straty, ażeby efektywnie możliwości tego zbytu zbadać, a nie tylko teoretycznie.

Drób. Sprawa eksportu drobiu żywego weszła już także ze sfery studjów rynku na teren praktycznej realizacji. Przed tygodniem bowiem nadszedł pierwszy wagon kur z Wołynia. (Stacja nadawcza Łuck). Transport nadszedł w dobrym stanie, gdyż na 3.500 kur było tylko 5 nieżywych. Eksporter uważa, według pobieżnego obliczenia, że po cenach osiągniętych netto 7.50 za kg., na tym eksporcie nie straci, choć detalicznej kalkulacji przeprowadzić jeszcze nie można tu na miejscu. Gatunkowo kury polskie zostały uznane za lepsze — średnie, idąc zaraz po węgierskich. W każdym razie są widoki, że dalsze transporty naszych kur będą mogły na rynek włoski przychodzić. Pierwszy ten transport był próbą zrobioną głównie dla przeprowadzenia obliczeń kosztów transportów i dowiedzenia się, czy towar nasz będzie odpowiadał wymaganiom włoskim. W każdym razie pojemność rynku włoskiego dla drobiu jest bardzo duża i rośnie z roku na rok, jak wykazują poniższe cyfry za ostatnie trzy lata:

Drób żywy	Ilość w q.	Wartość w lirach wl.
1927	27.705	17.728.173
1928	28.744	18.792.882
1929	32.560	20.176.648
Drób bity		
1927	4.991	4.783.332
1928	7.528	6.783.158
1929	9.727	7.867.853

W obecnej porze przychodzi z zagranicy po 10 do 15 wagonów drobiu dziennie, co przewyższa bieżące zapotrzebowanie, tak, że ceny spadły w ciągu tygodnia z 8 lirów na 7 lirów, jako ceny minimalne za drób mniej więcej wagi 1 kg. Taka bowiem wielkość jest najbardziej pożądana na tutejszym rynku. Za kury cięższe ceny są stosunkowo niższe.

Włoska firma, która sprowadzała nasze kury, zrobiła także próbę z ich tuczem, którego wynik oceniony został jako dobry.

Wyżej przedstawiony obraz zapoczątkowanego naszego eksportu na rynek włoski oraz wykazanie pojemności tego rynku na artykuły, rolnictwo polskie najbardziej interesujące, wykazuje, że *rynek włoski posiada dla Polski duże znaczenie w zakresie zbytu zwierząt i produktów pochodzenia zwierzęcego.* Sami Włosi zaczynają zwracać uwagę na Polskę, jako na rynek dostaw dla nich produktów spożywczych, tak samo, jak na Argentynę, Węgry, Rumunję. Mówi się o Polsce na zebraniach sfer rolniczych i pisze się o Polsce jako o kraju rolniczym eksportowym w specjalnych pismach rolniczych jak np. między innemi: „L' Agricoltore", oficjalnym organie faszystowskiego zrzeszenia rolników, czego dotychczas nigdy nie było. Wszystko to powinno być dla naszych rolników i dla naszych eksporterów dobrą wróżbą i zachętą do odpowiedniego zorganizowania swej akcji celem zdobycia tego dla nas, mojem zdaniem, bardzo interesującego rynku.

CZY ODŻYWIANIE SIĘ MIĘSEM SZKODZI ZDROWIU LUDZKIEMU?

Pod tytułem: „Jedz mięso! — dlaczego" (Iss Fleisch! — warum?) ogłosił prof. dr. Müller z Monachjum broszurę propagandową, która w przeciwieństwie do szerzonego powszechnie wegetarjanizmu zaleca energicznie **powiększenie spożycia mięsa.**

W broszurze tej stwierdza przedewszystkiem autor, że mięso stanowi **skoncentrowane, najlepiej strawne pożywienie białkowe. Bez niego nie możnaby mówić o zdrowem i produktywnem społeczeństwie.**

Intensywniejsza praca wymaga bezwarunkowo zwiększonego spożycia mięsa, przedewszystkiem zaś praca umysłowa, a nawet fizyczna, lecz nie wymagająca ruchu, tem też należy tłomaczyć większe spożycie mięsa w miastach.

Ilość białka pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, potrzebna do należytego odżywiania u wszystkich ludzi prawie jednakowa, — wynosi ona przy 8 — 10 godzinnej pracy i przy wadze ciała około 79 kg. około **100 gramów dziennie.** Jeżeli 1/3 część zapotrzebowania białka przy odżywianiu pokrywa się mięsem, to na głowę ludności powinno wypaść **70 kg. rocznie.**

W Argentynie spożycie wynosi **150 kg.,** w Stanach Zjednoczonych Am. Północnej **75 kg.,** w Niemczech **50 kg.,** a w Rosji **20 kg.** (czy także obecnie?) rocznie na głowę ludności.

Potrawy z mięsa bywają lepiej trawione przez organizm ludzki aniżeli potrawy roślinne, gdyż te ostatnie zawierają wiele ciężkostrawnego błonnika. Mięso zwierząt ciepłokrwistych posiada znakomitą własność sycenia głodu, gdyż pozostaje długo (od 3 — 4 godzin) w żołądku, pobudza go do wydzielania soku żołądkowego i umożliwia dłuższe przerwy między poszczególnemi posiłkami a zatem pozwala na **dłuższą pracę.**

Mięso ze zwierząt ciepłokrwistych składa się w 15 — 20 proc. z białka oraz z wahających się ilości tłuszczów i wody.

Mięso tłuste jest trudniej strawne od chudego i dlatego **syci łatwiej głód,** gdyż dłużej przebywa w przewodzie pokarmowym.

Najstrawniejszem, najsmaczniejszem i najzdrowszem jest mięso ze zwierząt młodych (Pod tym względem Niemcy prowadzą obecnie żywą propagandę, starając się nastawić odpowiednio produkcję materjału rzeźnego, t. j. z produkcji materjału opasowego przejść na chów zwierząt typu mięsnego).

Mięso ze zwierząt starych jest trudnostrawne i łykowate.

Rozpatrując wartość poszczególnych gatunków mięsa daje autor następujące wskazówki:

Cielęcina jest to mięso z młodych sztuk bydła rogatego w wieku od 2 — 6-ciu tygodni. Z powodu dużej zawartości tkanki galaretowatej jest mniej pożywne od innych gatunków mięsa, ale za to lekko strawne.

Mięso z dorosłego bydła jest najlepsze, jeżeli pochodzi ze sztuk młodych i dobrze wykarmionych, a szczególnie z młodych wołów. Przy racjonalnem wykarmieniu mięso powinno zawierać tłuszcz pomiędzy włóknami mięsnemi. Mięso z młodych krów jest pod względem jakości zbliżone do młodego mięsa wołowego, a mięso z młodych jałówek, dobrze wykarmionych autor stawia na równi pod względem wartości z wołowiną.

Mięso z buhajów jest twarde łykowate i ciemnoczerwone, a nadaje się głównie do wyrobu wędlin.

Mięso wieprzowe z powodu wielkiej zawartości tłuszczu posiada **znaczną wartość odżywczą i zdolność zaspakajania głodu.** Jest ono tem lepsze im młodszą i lepiej odżywianą była za życia świnia. Mięso młodych prosiąt (w wieku od 3 — 5 tygodni) stawia autor pod względem wartości prawie na równi z cielęciną.

Mięso z knurów jest twarde i o nieprzyjemnym smaku.

Baranina jest bardzo pożywna jakkolwiek nieco twardsza i suchsza (Pod tym względem nie podzielam zdania autora, gdyż dobre gatunki baraniny stanowią mięso bardzo miękkie, soczyste i lekko strawne, co zresztą potwierdza opinja poważnych hygienistów francuskich i angielskich oraz fakt, że potrawy z mięsa baraniego bywają w Anglji i Francji podawane w sanatorjach dla ciężko chorych.)

Najlepsza baranina od końca maja do listopada. Mięso z jagniąt w wieku od 3 — 4-ch tygodni jest nadzwyczaj delikatne, smaczne i lekko strawne, zwłaszcza w miesiącach od stycznia do kwietnia.

Mięso ze zwierząt domowych jest ubogie w krew, natomiast mięso z dziczyzny zawiera dużą jej ilość.

Mięso zwierząt ciepłokrwistych wymaga uprzedniego wytłuszczenia (t. zw. mięso dojrzałe), gdyż wówczas dopiero nabiera odpowiedniego smaku i staje się lżej strawnem. Proces ten „dojrzewania mięsa" odbywa się najlepiej w niskiej temperaturze, wobec czego należy je przechowywać w miejscu chłodnem i suchem, t. j. najlepiej w należycie urządzonych chłodniach. Mięso konserwowane w puszkach hermetycznych lub przy pomocy peklowania (solenia), wędzenia i suszenia traci nieco na swej wartości.

W ciepłem i wilgotnem pomieszczeniu mięso, zwłaszcza siekane psuje się bardzo szybko przedewszystkiem w wilgotnej porze roku.

Mięso posiada wartość, jako pokarm przedewszystkiem dlatego, że da się przyrządzać w rozmaitych postaciach, a zmiana potraw wływa korzystnie na trawienie.

Wysoka temperatura, którą osiąga się przez gotowanie, parzenie, duszenie, smażenie lub pieczenie mięsa powoduje ścinanie się białka i rozpuszczanie się tkanki łącznej, co wpływa na jego łatwiejszą strawność.

Świeże mięso spożywa się w postaci mięsa siekanego surowego, szynki, kiełbas suszonych rozmaitego rodzaju, półgęsków i t. p. a jest ono również lekko strawne i zdrowe, o ile pochodzi ze zwierząt, które przed ubojem i po uboju zostały uznane za zdatne do spożycia.

Do powyższej opinji prof. dr. Müllera pragnę dodać również opinję prof. dr. Anderssena z Berlina.

Miał on sposobność badania lekarskiego amerykańskiego podróżnika polarnego Stefanssona, który powrócił w r. 1928 z długoletniej podróży do bieguna północnego, gdzie żywił się **wyłącznie mięsem.**

Ten sposób żywienia nie wywołał w jego organizmie żadnych zaburzeń. Uczeni, którzy twierdzą, że jednostronne żywienie się mięsem szkodzi zdrowiu ludzkiemu, fakt dobrego znoszenia strawy wyłącznie mięsnej przez Stefanssona starali się wyjaśnić okolicznością, że w bardzo zimnym klimacie i przy ciągłym, wytężającym ruchu organizm może bez szkody znosić duże ilości mięsa. Jednak Stefansson wyjaśnił, że w okolicach bieguna, w których on przebywał było niekiedy bardzo ciepło, a przytem futra i odpowiednie pomieszczenia (namioty, chaty eskimosów) nie dawały mu silniej odczuwać mrozów polarnych.

Aby tę sprawę wyjaśnić Stefansson i jego towarzysze podróży poddali się pod nadzorem lekarskim dalszej jednorocznej „djecie mięsnej" w warunkach normalnej pracy i w klimacie umiarkowanym, przyczem przez dwa miesiące spożywali mięso świeże a przez dalszy okres „djety" prawie wyłącznie mięso surowe z dodatkiem części chrząstkowych i miękkich kości, a z bardzo małą zawartością soli. Jako drugą potrawę jedli szpik kostny, a za napój służyły im woda, czarna kawa, herbata bez mleka i niesłodzona.

Strawa dzienna ludzi, którzy poddali się doświadczeniom przedstawiała się na dzień i głowę wartość około 2000 kaloryj.

Po takiej djecie dokładne badanie lekarskie nie

wykazało u żadnego osobnika **jakichkolwiek objawów chorobowych**, nie stracili oni na wadze ciała, zdolność do pracy nie tylko nie ucierpiała, ale wzrosła, sen mieli normalny, zęby nie ucierpiały wcale, przewód pokarmowy funkcjonował normalnie, tętno i temperatura wewnętrzna ciała były również prawidłowe, flora bakteryjna przewodu pokarmowego, która zdaniem przeciwników intensywnego odżywiania świeżem mięsem zwykle wzrasta, u wszystkich osobników badanych przeciwnie zmniejszyła się, a badanie laboratoryjne nie wykazało w niej żadnych bakteryj szkodliwych.

Z wypadku wyżej zacytowanego nie można wyciągnąć wniosków, jakoby karmienie się wyłącznie mięsem miało być odpowiednie dla wszystkich ludzi, w każdym jednak razie doświadczenie to wykazało, że twierdzenie jaroszów, jakoby odżywianie się mięsem było szkodliwe, powinno być poddane rewizji.

Dr. D.

Z WĘGIERSKIEGO RYNKU TRZODY

(SPRAWOZDANIE KONSULATU R. P. W BUDAPESZCIE).

Tendencja na rynku budapeszteńskim w tym tygodniu nieco polepszyła się, co tłomaczy się w pierwszym rzędzie zmniejszonym dowozem. Ceny świń pierwszorzędnego gatunku z obszarów dworskich osiągnęły poziom 120 fillerów; polepszyły się również i ceny gatunków słabszych. Większego odciążenia rynku możnaby, według zdania fachowców, oczekiwać jedynie od rozpoczęcia fabrykacji salami, co jednak chwilowo, wobec łagodnej pogody, nie zdaje się być prawdopodobnem.

Stosunkowo mocno utrzymuje się rynek trzody bekonowej. W dalszej swej akcji popierania hodowli tego typu świń, udziela Ministerstwo Rolnictwa owym hodowcom, którzy posiadają możność przejścia do hodowli świń gatunku yorkshire pożyczki hodowlanej na przeciąg dwóch lat. Spłata pożyczki odbywać się będzie w trzech ratach, a mianowicie po jednej trzeciej części po upływie sześciu, dwunastu miesięcy, względnie z końcem drugiego roku.

Dnia 9.X ceny kształtowały się następująco:

Świnie:	*Cena 1 kg. żywca w pengö:*
Ia tłuszczowe z obszarów dworskich o wadze pary pow. 300 kg.	1.19—1.22
Ia zbierane	1.18—1.20
Średnie	1.14—1.16
Lekkie	1.08—1.12
Stare z obszarów dworskich	1.14—1.16
Stare zbierane	1. —1.08

Spęd dnia 1 października wynosił 3044 sztuk, niesprzedano 1024 sztuk, dnia 9 października zaś 2910 szt. nie sprzedano 145 sztuk.

Eksportowano:	*30.IX*	*7.X*
do Wiednia	2896 szt.	2150 szt.
do Pragi	1048 szt.	

Rynek słoniny i tłuszczu wykazywał tendencję utrzymaną. Eksport słoniny jest dość ożywiony i kieruje się zwłaszcza do Czechosłowacji, w mniejszych zaś ilościach do Włoch. Ceny słoniny i tłuszczu pozostały bez zmian.

INFORMACJE RYNKOWE

RYNKI KRAJOWE

WARSZAWA OD 12 DO 18 PAŹDZIERNIKA.

Spęd: bydła rogatego 999 szt.; cieląt 577 szt.; baranów —; trzody chlewnej 3479 szt.

Mięso przywozowe: wołowina 3528 ćwiartek; cielęcina 7292 ćw.; baranina 8403 ćw.; wieprzowina 8092 kg.

Średnie ceny żywca w hurcie za 1 kg. bydło rogate pełnomięsiste zł. 1.40, wytuczone 1.20, chude 1.00, jałowizna 0.90, cielęta 1.70, barany —, trzoda chlewna sztuki słoninowe 1.75 — 2.00, mięsne 1.50 — 1.75.

Średnie ceny mięsa w hurcie za 1 kg.: Zady z uboju warszawskiego wołowina I gat. 2.50, II gat. 2.30, cielęcina 3.30, baranina 2.50. Zady przywozowe: wołowina I gat. 2.20, II gat. 1.90, cielęcina —, baranina —. Przody z uboju warsz.: wołowina I gat. 2.60, II gat.2.00, cielęcina —, baranina —. Przody przywozowe: wołowina I gat. 1.90, II gat. 1.50, cielęcina —, baranina —. Wieprzowina z uboju warsz.: słoninowe 2.50, mięsne 2.20, wieprzowina przywozowa 2.30.

SOSNOWIEC OD 13 DO 18 PAŹDZIERNIKA.

Spędzono na targowicę w Sosnowcu 2,128 szt. trzody chlewnej. Płacono za 1 kg. żywej wagi od zł. 1.70 wyjątkowo do zł. 2.20. Tendencja słaba.

MYSŁOWICE OD 11 DO 17 PAŹDZIERNIKA.

spęd	sztuk	Ceny
buhaje	116	1.30 — 1.37
woły	62	1.23 — 1.33
krowy	770	1.20 — 1.32
jałówki	73	1.25 — 1.32
cielęta	173	1.60 — 1.80
owce		
barany		
świnie	2627	2.00 — 2.09
		1.86 — 1.99
		1.76 — 1.85
		1.60 — 1.75

Przebieg targu: Tendencja stała.

LWÓW OD 11 DO 18 PAŹDZIERNIKA.

		Ceny za 1 kg.	
Spęd	szt.	żywej wagi	mięsa
woły	12	1.15 — 1.25	1.40 — 2.15
buhaje	40	0.95 — 1.20	

krowy	390	0.75 — 1.30	
jałówki	15	1.05 — 1.30	
cielęta	463	1.35 — 1.60	2.15 — 2.60
barany			1.30 — 1.50
świnie mięsne — tuczone			1.85 — 2.20

KRAKÓW OD 11 DO 17 PAŹDZIERNIKA

Spędzono: 109 buhai, 112 wołów, 87 krów, 85 jałówek, 532 cieląt, 309 owiec, 1011 świń.

Ceny: buhaje 0.90 — 1.35, woły 1.08 — 1.40, krowy 0.80 — 1.25, jałówki 0.90 — 1.38, cielęta 1.07 — 2.20, świnie 1.50 — 2.25, świnie bite 2.00 — 2.45.

Spęd średni, bydło gorszej jakości, popyt ożywiony, ceny bez zmian.

POZNAŃ, DNIA 21 PAŹDZIERNIKA

I. Bydło:	Spęd	Ceny od	Ceny do
A. Woły:	85		
1) Pełnomięsiste, wytuczone		134	144
2) Mięsiste, tuczone młodsze		116	128
B. Buhaje:	180		
1) Wytuczone, pełnomięsiste		116	128
2) Tuczone, mięsiste		106	112
C. Krowy:	377		
1) Wytuczone, pełnomięsiste		134	140
2) Tuczone, mięsiste		120	130
3) Nietuczone, dobrze odżywione		100	110
4) Miernie odżywione		70	80
D. Jałowice:			
1) Wytuczone, pełnomięsiste		136	146
2) Tuczone, mięsiste		120	128
3) Nietuczone		100	110
4) Miernie odżywione		88	96
E. Młodzież:			
1) Dobrze odżywione		80	90
2) Miernie odżywione		76	80
F. Cielęta:	645		
1) Najprzedniejsze cielęta wytuczone		160	170
2) Tuczone cielęta		140	150
3) Dobrze odżywione		126	136
4) Miernie odżywione		100	120
II. Owce:	185		
1) Wytuczone, pełnomięsiste jagnięta		146	150
2) Tuczone starsze skopy i maciorki		120	130
III. Świnie (tuczniki):	2279		
1) Pełnomięsiste od 120—150 kg. ż. w.		156	160
2) Pełnomięsiste od 100—120 kg. ż. w.		150	—
3) Pełnomięsiste od 80—100 kg. ż. w.		144	148
4) mięsiste ponad 80 kg. ż. w.		130	140
5) maciory i późne kastraty		130	140
6) świnie bekonowe		144	148

Przebieg targu bardzo spokojny.

GDAŃSK

Gdański urzędowy targ bydlęcy z dn. 21 października

(Ceny w guldenach za 50 kg. żywej wagi) (1 G.=zł. 1.73)

	Spęd	Ceny
A. Woły:	6	od do
a) wytucz., o najw. wart. rzeźnej 1. młodsze		
2. starsze		
b) pełnomięsiste 1. młodsze		33—34
B. Buhaje:	101	
a) młodsze, pełnom. o najw. wart. rzeźnej		36—38
b) pełnomięsiste lub wytuczone		30—33
c) mięsiste		27—29
C. Krowy:	123	
a) młodsze, pełnom. o najw. wart. rzeźnej		35—36
b) pełnomięsiste lub wytuczone		30—34
c) mięsiste		20—23
D. Jałówki:		
a) pełnom., wytucz. o najw. wart. rzeźnej		40—42
b) pełnomięsiste		33—35
c) mięsiste		27—30
E. Młodzież:		
miernie odżywiane		22—25
Cielęta:	91	
a) doppelendery		
b) najlepiej tuczone ssaki		68—70
c) średnio tuczone ssaki		57—60
d) liche ssaki		28—32
Owce:	227	
a) tuczone jagnięta i młodsze skopy		40—42
b) średnio odżywiane owce i skopy		35—37
c) mięsiste owce i skopy		30—33
Świnie:	1935	
a) tłuste ponad 150 kg. żywej wagi		53—54
b) pełnomięsiste od 120 do 150 kg.		51—52
c) pełnomięsiste od 100 do 120 kg.		49—50
d) pełnomięsiste od 80 do 100 kg.		46—48

RYNKI ZAGRANICZNE

CZECHOSŁOWACJA

PRAGA, DNIA 20 PAŹDZIERNIKA

W porównaniu z tygodniem poprzednim dowóz świń z Polski do Czechosłowacji wykazał spadek o około 600 sztuk.

W tygodniu sprawozdawczym dostawiono z Polski do Pragi 8445 szt., na prowincję 990, razem 9435 szt. Przebieg targu był słaby. Ceny zniżkowały o 15 do 25 hal. na towarze lekkim, oraz 30 — 40 hal. na towarze ciężkim.

Płacono za towar lekki polski Kc. 7.25 — 8.45, za bagony 7.60 — 8.60.

Dowóz bydła rogatego zmniejszył się o 50 sztuk. Do Pragi dowieziono 179 sztuk, na prowincję 72 szt., razem 256 sztuk. Dowóz cieląt bitych z Polski wynosił 2 wagony.

AUSTRJA.

WIEDEŃ, DNIA 17 PAŹDZIERNIKA.

Sprawozdanie z Hal Targowych.

Dowóz bitego towaru w ciągu ubiegłego tygodnia wynosił: 27 wagonów świń; 15 wagonów cieląt; 11 wagonów mięsa wołowego, 3 wagony mięsa wieprzowego.

Uzyskano: za świnie bite z Polski S. 190—2.45; za cielęta 1.80—2.30.

Tendencja na świnie słaba, na cielęta spokojna.

WIEDEŃ, DNIA 21 PAŹDZIERNIKA.

Sprawozdanie z Targu trzody chlewnej.

Dzisiejszy dowóz na targowicę wynosił: 9830 świń mięsnych, 5069 świń tłuszczowych, razem 14.899 szt. świń.

W porównaniu z poprzednim tygodniem spęd był mniejszy o około 1.500 sztuk.

Poszczególne kraje dostarczyły:

	mięsne	tłuszczowe
Austrja	805	—
Węgry	293	1505
Jugosławja	889	3554
Rumunja	280	10
Polska	7432	—
Niemcy	76	—
Danja	55	—

Dowóz świń z Polski zmniejszył się nieznacznie, bo tylko o około 200 szt. Poważniejsze zmniejszenie dowozów wykazują: Austrja (550), Rumunja (350) i Niemcy (470 szt.).

Mimo zmniejszonego spędu tendencja targu była bardzo słaba i ceny nie doznały żadnej poprawy.

Płacono za towar mięsny polski S. 1.42 — 2.05, za świnie tłuszczowe S. 1.56 — 1.65.

WIEDEŃ, DNIA 20 PAŹDZIERNIKA.

Sprawozdanie z Targu bydła rogatego.

Dowóz dzisiejszy wynosił 2.594 sztuk, z czego 14 sztuk na targ kontumacyjny.

Poszczególne kraje dostarczyły: Austrja 844 szt., Węgry 641 szt., Czechosłowacja 144 szt., Jugosławja 94, Rumunja 857 szt., Polska 14.

Spęd obejmował: wołów 1.462 szt., buhajów 561 szt., krów 571 szt., bawołów —.

	Płacono w szyl. za 1 kg. ż. w.
woły	1.10 — 2.15
buhaje	1.10 — 1.50
krowy	1.00 — 1.60
chudźce	0.80 — 1.00

Przebieg targu: Towar najprzedniejszy pozostał bez zmian. Towar średni i gorszy potaniał o 5 groszy. Buhaje, zwłaszcza prima, o 5 groszy droższe, na chudźce tendencja nieco słabsza.

NIEMCY

BERLIN, DNIA 17 PAŹDZIERNIKA

Sprawozdanie z Targowicy żywca.

Dowozy trzody chlewnej na dzisiejszy targ były dostateczne. Żądano cen z poprzedniego targu, na co jednak nabywcy nie zgodzili się. Przy spokojnych obrotach ceny uległy zniżce na wszystkie gatunki, a tylko doborowy towar uzyskał ceny powyżej notowań.

Dowieziono na targowicę 9.791 szt. świń, oprócz tego wprost do rzeźni 1.379 szt., oraz świń zagranicznych 705 szt.

Notowano w markach niem. za 50 kg. ż. w.:

świnie	ponad 150 kg.	a)	Mk. 56
	od 120—150	b)	56—58
	100—120	c)	56—58
	80—100	d)	55—56
	60— 80	e)	52—54
lochy		g)	50—52

BERLIN, DNIA 16 PAŹDZIERNIKA

Sprawozdanie z Centralnej Targowicy mięsnej.

Przy wzmożonej podaży rynek mięsa wieprzowego miał przebieg naogół słaby.

Płacono w markach niem. za 50 kg. bitej wagi (100 Mk. = 212.80 zł.):

a) świnie uboju miejscowego	Mk. 75—80
b) świnie uboju prowincjonalnego	69—72
c) świnie zagraniczne (lochy z Danji)	60—62

FRANCJA

STRASBURG OD 13 DO 18 PAŹDZIERNIKA

A. Targowisko

sprzedano sztuk		ceny za 100 kg. mięsa	Prowenjencja
wołów	44	1240—1280	Francja
krów	78	980—1320	„
byków	29	1050—1120	„
cieląt	469	1500—1660	„
trzody chl.	163	1000—1080	„
owiec	81	1300—1560	„

B. Rzeźnia

ogółem ubito sztuk		ceny I kat.	II kat.	III kat.	mrożone
wołów	156	1200	1120	1040	
krów	253				
byków	116				
cieląt	554	1440	1380	1260	
trzody chlew.	290	1060	1040	960	
owiec	104	1460	1400	1340	920

Przeciętna waga trzody chlewnej: tow. żywy 92, tow. bity 74.

C. Dowóz towaru bitego

Krów 30 szt. (Francja), cieląt 68 szt. (Francja), owiec 7 szt. (Francja), trzody chlew. 1497 (około 1200 sztuk z Niemiec, reszta z Francji).

D. Uwagi

Trzoda chlewna: W związku z powiększeniem dowozu z Niemiec, zaznacza się ponownie w końcu tygodnia tendencja zniżkowa, która uwidoczni się zapewne w przyszłym tygodniu.

Bydło rogate: Poza normalnym transportem około 300 żywca z Niemiec, przybywają po raz pierwszy od szeregu lat dwa wagony mięsa wołowego z Danji. Ceny utrzymują się pomimo to na poziomie zeszłego tygodnia i jedynie cielęta poważnie zniżkują.

WŁOCHY

MEDJOLAN, DNIA 14 PAŹDZIERNIKA

Spęd: bydło włoskie 700 szt., bydło węgierskie, rumuńskie, polskie 1135 szt., cielęta żywe 800 szt., bite 1000 szt.

Ceny za 100 kg. żywej wagi w lirach (100 L.=46.69 zł.).

Bydło krajowe:

woły	450—480
jałówki	400—460
krowy tłuste	350—400
krowy chude	230—280
buhaje	350—420
cielęta	600—730

Bydło zagraniczne:	węgierskie:	rumuńskie	polskie
woły	360—480	340—410	
jałówki	330—440		330—380
krowy tłuste	340—400		
cielęta bite	600—670		

Tendencja spokojna.

RZYM, DNIA 16 PAŹDZIERNIKA

Spęd: 695 szt. bydła, 247 szt. cieląt.

Ceny za 100 kg. żywej wagi w lirach (100 L.=46.69 zł.).

Bydło krajowe: woły I-a 365 — 455, II-a 300 — 350, krowy I-a 340 — 400, II-a 270 — 335, cielęta 580 — 720.

Bydło zagraniczne (spęd 300 szt.): woły I-a 370 — 410, II-a 350 — 365, krowy I-a 350 — 380, II-a 320 — 345. Tendencja na bydło spokojna, na cielęta ożywiona.

DANJA

KOPENHAGA, DNIA 17 PAŹDZIERNIKA

Oficjalne notowania targu mięsnego (za 100 kg. w koronach duńskich, 1 Kr. = 2.38 zł.):

	I-a	II-a	III-a
woły	95—105	80— 90	70—75
krowy młode	70— 80	60— 70	
krowy stare	50— 55	40— 45	25—30
buhaje	75— 85	65— 70	60—65
cielęta	90—100	75— 85	60—70
świnie (spęd 2387 szt.)			
świnie młode	110—120	100—105	
lochy	50— 60	40— 45	

AMERYKA

CHICAGO, DNIA 16 PAŹDZIERNIKA

(Ceny rozumieją się w dolarach amer. za 1 centnar am. t. j. 45 1/3 kg.):

smalec na październik	11,42½
smalec na grudzień	10,75
smalec na styczeń	10,50
słonina	14,50
świnie lekkie	9,60— 9,85
świnie ciężkie	9,60—10,05

WĘDLINY

CENY WĘDLIN W BUDAPESZCIE

(według danych Konsulatu)

Ceny w pengö. 1 pengö 1.56 zł.

1. Kiełbasa wędzona 1-a	1 kg. 3.00—4.00
2. Kiełbasa wędzona 2-a	1.60—2.80
3. Kiełbasa myśliwska	3.20—4.00
4. Szynka wędzona, surowa tylna miejsc.	3.00—5.00
5. Szynka wędzona, surowa przednia miejsc.	2.80—3.20
6. Szynka wędzona ,surowa, tylna z prow.	2.80—4.00
7. Szynka wędzona surowa przednia z prowincji	2.60—3.20
8. Słonina wędzona	1.90—2.20

CENY WĘDLIN W MEDJOLANIE

(wg. danych Konsulatu gen.)

Ceny w lirach włoskich 1 (jeden lir) = 46.78 groszy polskich.

1. Mortadela	10.00—11.50
2. Salami	16.00—18.00
3. Kiełbasa sucha Cacciatore (myśliwska)	15.00—17.00
4. Boczek solonv	6.80— 7.00
5. a) Szynka surowa	14.50—16.50
b) Szynka wędzona gotowana z kością	10.50—11.50
6. a) Słonina	6.30— 6.50
b) słonina krajowa	6.60— 690

CENY WĘDLIN W WIEDNIU

(według notowań Marktamt der Stadt Wien)

Ceny w S. austr. 1 S. = zł. 1.25

Ceny hurtowe:

1. Serwulatki	2.90— 3.35
2. parówki	4.30— 5.15
3. mortadela	3.15— 3.25
4. kiełbasa paryska	3.40— 3.60
5. kiełbasa krakowska wyrabiana w Wiedniu	4.80— 5.40
6. kiełbasa polska wyrabiana w Wiedniu	4.40— 4.80
7. salceson zwykły	2.00— 2.45
8. salceson lepszy	3.60— 4.20
9. salami węgierskie	9.20—10.00
10. szynka gotowana (w detalu)	10.00—12.00
11. kiełbasy końskie	1.40— 2.80

RYNEK BEKONOWY

OSTATNIE WIADOMOŚCI Z RYNKU ANGIELSKIEGO.

Ceny bekonu na Giełdzie Londyńskiej w dniu 17 października 1930 r.

	Za 1 cent. ang. bekonu w shl.
Bekon irlandski	78 — 98
„ duński	68 — 74
„ szwedzki	71
„ holenderski	65 — 71
„ kanadyjski	80
„ estoński	67 — 68
„ łotewski	65 — 66
„ polski	61 — 65
„ rosyjski	61 — 66

W zeszłym tygodniu tendencja rynkowa była b mocna dla wszystkich bekonów, skutkiem czego ceny podniosły się, a mianowicie:

bekony duńskie podrożały o 4 — 5 shl., szwedzkie o 5 — 6 shl., holenderskie o 4 — 5 shl., kanadyjskie o 4 shl., irlandskie o 6 shl., bałtyckie w tem i polskie o 5 — 7 shl.

Trudno przewidzieć przyszłą konjunkturę, prawdopodobnie w pierwszych tygodniach miesiąca listopada r. b. ceny ulegną pewnej zniżce, w związku z przewidywanemi w tym czasie znacznemi ubojami w Danji.

Ogólny import bekonu na rynek angielski w m. wrześniu r. b. wyniósł **787.555 cwts.** w porównaniu z **656.296 ctws.**, z tegoż czasu roku zeszłego oraz **641.032** w roku 1928.

Ubój duński w zeszłym tygodniu wyniósł **114.200 szt.**
„ holenderski w zeszł. tygod. wyniósł 12.500 „
„ szwedzki w zeszł. tygodniu wyniósł 6.600 „

Dostawy za zeszły tydzień przedstawiają się następująco:

Z Danji 59.300 bal. z których 31.351 bal. przybyło do Londynu.

Do Londynu przybyło ze Szwecji 2.385 bal.
Do Londynu przybyło z Holandji 2.586 bal.
Do **Anglji z Polski przybyło 4.351 bal.**

Warunki prenumeraty: Miesięcznie — 4 zł.; kwartalnie — 12 zł.; półrocznie — 24 zł.; rocznie — 48

Cena ogłoszeń: 1/1 str. — 350 zł.; 1/2 str. — 175 zł.; 1/4 str.; 90 zł.; 1/8 str.; — 50 zł. Ogłoszenia drobne za wiersz 1 milimetrowy, szerokości 1 łamu 1 złoty. Ogłoszenia na ostatniej stronie o 50% drożej. Przy kilkorazowem ogłoszeniu rabat.

Wydawcy: Syndykat Polskich Eksporterów Trzody i Bydła oraz Polski Związek Bekonowy

Redaktor odpowiedzialny: JAROSŁAW LITWINOWICZ

Drukarnia Artystyczna, Nowy-Świat 47, tel. 35-80 i 35-83.